

Spis treści

1 Ostrzeżenia	434
1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	434
1.2 Przeznaczenie urządzenia	438
1.3 Odpowiedzialność producenta	438
1.4 Instrukcja obsługi	438
1.5 Tabliczka znamionowa	438
1.6 Utylizacja	439
1.7 Jak czytać instrukcje obsługi	440
2 Opis	441
2.1 Opis ogólny	441
2.2 Oznaczenia	443
2.3 Dostępne akcesoria	445
3 Użytkowanie	446
3.1 Ostrzeżenia	446
3.2 Środki ostrożności	447
3.3 Pierwsze użycie	447
3.4 Użytkowanie palników gazowych	448
3.5 Użytkowanie płyt indukcyjnych	450
3.6 Funkcje specjalne	458
3.7 Funkcje dodatkowe	459
3.8 Menu użytkownika	461
3.9 Kody błędów	464
3.10 Praktyczne porady	464
4 Czyszczenie i konserwacja	466
4.1 Ostrzeżenia	466
4.2 Czyszczenie urządzenia	466
4.3 Co robić, jeżeli...	468
5 Montaż	469
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	469
5.2 Wycięcie blatu	470
5.3 Zabudowa	471
5.4 Podłączenie gazu	474
5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu	476
5.6 Podłączenie elektryczne	484
5.7 Instrukcje dla montażysty	485

TŁUMACZENIEM INSTRUKCJI ORYGINALNEJ

Instrukcje są ważne wyłącznie w krajach, których symbole zostały przedstawione na okładce niniejszej instrukcji.

Omawiana płyta kuchenna do zabudowy jest klasy 3.

Zalecamy uważne przeczytanie niniejszej instrukcji, ponieważ zawiera ona wskazówki, dzięki którym możliwe będzie zachowanie estetyki i funkcjonalności zakupionego urządzenia.



1 Ostrzeżenia

1.1 Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Obrażenia osób

- Urządzenie i jego dostępne elementy stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Podczas użytkowania nie należy dotykać elementów grzejnych.
- Nie należy nigdy próbować gasić płomienia lub pożaru wodą: wyłączyć urządzenie i nakryć płomień pokrywą lub ognioodporną narzutą.
- Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy pozostające pod kontrolą osób dorosłych odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
- Urządzenie nie służy do zabawy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałej opieki osoby dorosłej.
- Nie pozwolić dzieciom poniżej 8 roku życia na zbliżanie się do funkcjonującego urządzenia.
- Czynności związane z czyszczeniem i konserwacją nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć jakiejkolwiek możliwości porażenia prądem w przypadku powierzchni płyt ceramicznych lub podobnych materiałów, które zabezpieczają części pod napięciem.
- UWAGA: Należy stale nadzorować proces gotowania. Należy stale nadzorować krótkie procesy gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Nienadzorowanie gotowania, w którym mogłoby dojść do wydostania się tłuszczów lub olejów, mogłoby być niebezpieczne i spowodować pożary.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy mogą się nagrzewać podczas użytkowania.



- **OSTRZEŻENIE:**
Niebezpieczeństwo pożaru: Nie kłaść przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- Przyrządy do odłączania urządzenia powinny być stosowane w ramach stałej więzki przewodów, zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Pamiętać, że strefy grzewcze nagrzewają się bardzo szybko. Nie podgrzewać pustych garnków. Niebezpieczeństwo przegrzania.
- W przypadku podgrzania tłuszczu i oleju mogą się zapalić. Podczas przygotowywania posiłków z użyciem oleju lub tłuszczu zaleca się pozostanie w kuchni. Jeżeli tłuszcz lub olej zapalą się nie gasić ognia wodą. Przykryć garnek pokrywką i wyłączyć strefę grzewczą.
- Należy stale nadzorować proces gotowania. Proces krótkiego pieczenia należy stale nadzorować.
- Podczas użytkowania nie kłaść metalowych przedmiotów, jak naczynia lub sztućce, na powierzchni grzewczej ponieważ mogłyby się nagrzać.
- Nie należy wkładać ostro zakończonych metalowych przedmiotów (sztućce lub przyrządy) do szczelin.
- Nie wlewać wody bezpośrednio na bardzo gorące blachy.
- W pobliżu funkcjonującego urządzenia nie wolno używać puszek spray.
- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie.
- Nie wprowadzać zmian na urządzeniu.
- Nigdy nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie lub bez pomocy wykwalifikowanego technika.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Jeśli przewód zasilania elektrycznego jest uszkodzony, należy natychmiast skontaktować się z serwisem technicznym, który dokona jego wymiany.

Uszkodzenie urządzenia

- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Ewentualnie używać drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Nie siadać na urządzeniu.
- Nie stosować strumieni pary do



Ostrzeżenia

czyszczenia urządzenia.

- Nie zatykać otworów, szczelin wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przyrządzania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej. Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zwrócić maksymalną uwagę
- Nie pozostawiać przedmiotów na powierzchniach pieczenia.
- W żadnym razie nie używać urządzenia do ogrzewania pomieszczeń.
- Nie rozpylać produktów w sprayu w pobliżu urządzenia.
- Nie używać naczyń stołowych lub plastikowych pojemników do przyrządzania potraw.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Nie wylewać na płytę kwaśnych substancji takich jak sok z cytryny lub ocet.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.

Montaż

- Niniejszego urządzenia **nie można montować** na łodziach i w przyczepach kempingowych.
- Niniejsze urządzenie nie może być montowane na żadnej podstawie.
- Z pomocą drugiej osoby umieścić urządzenie w meblu.
- Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie wolno go instalować za ozdobnymi drzwiczkami lub panelem.
- Przed jakąkolwiek interwencją na



- urządzeniu (montaż, konserwacja, ustawienie lub przesunięcie) zawsze wyposażać się w odpowiednie środki ochrony indywidualnej.
 - Przed każdą czynnością na urządzeniu odłączyć główne zasilanie elektryczne.
 - Montaż i naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowany personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Podłączenie gazowe powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
 - Przy podłączeniu za pomocą giętkiego przewodu długość instalacji nie może przekraczać 2 metrów w przypadku giętkich stalowych przewodów oraz 1,5 metra w przypadku gumowego węża.
 - Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.
 - Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
 - Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
 - Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
 - Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
 - Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
 - Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
 - Ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.
- ### Informacje na temat omawianego urządzenia
- Po użyciu wyłączyć płyty. Nigdy nie należy polegać wyłącznie na czujniku obecności garnka.
 - Zwrócić maksymalną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez



Ostrzeżenia

jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Uważać, aby dzieci ich nie dotykały.

- Powierzchnia vitroceramiczna jest bardzo wytrzymała na uderzenia. Należy jednak unikać upadku przedmiotów na powierzchnię grzewczą, ponieważ jeżeli są ostre mogłyby spowodować jej pęknięcie.
- Nie wolno stosować vitroceramicznej powierzchni grzewczej jako blatu.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub powierzchnia płyty vitroceramicznej całkowicie pęknie, należy natychmiast wyłączyć urządzenie. Odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.
- Osoby posiadające rozrusznik serca lub inne podobne urządzenia powinny się upewnić, czy ich funkcjonowanie nie zostanie zakłócone przez pole indukcyjne, którego częstotliwość zawiera się w przedziale od 20 do 50 kHz.
- Zgodnie z przepisami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, płyta indukcyjna należy do grupy 2 i

klasy B (EN 55011).

1.2 Przeznaczenie urządzenia

- Urządzenie jest przeznaczone do pieczenia potraw w warunkach domowych. Każde inne użycie jest nieprawidłowe.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do działania z zewnętrznymi programatorami czasowymi lub z systemami zdalnego sterowania.

1.3 Odpowiedzialność producenta

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub rzeczowe powstałe w wyniku:

- użycia urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem;
- nieprzestrzegania zaleceń zawartych w instrukcji użytkowania;
- naruszenia chociaż jednej części urządzenia;
- używania nieoryginalnych części zamiennych.

1.4 Instrukcja obsługi

Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i musi być przechowywana w całości oraz w zasięgu ręki użytkownika przez cały okres eksploatacji.



Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa zawiera dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie. Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

1.6 Utylizacja



Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą europejską WEEE (2012/19/UE), dlatego po zakończeniu jego eksploatacji nie należy go wyrzucać wraz z innymi odpadami. Urządzenie nie zawiera substancji w ilości niebezpiecznej dla zdrowia i środowiska, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami europejskimi.

Aby dokonać utylizacji urządzenia należy:

- Odtąć przewód zasilania elektrycznego i usunąć go razem z wtyczką.

- Powierzyć urządzenie odpowiednim centrom selektywnej zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych lub oddać sprzedawcy w momencie zakupu podobnego urządzenia.

Opakowanie urządzenia zostało wykonane z materiałów, które nie zanieczyszczają środowiska i nadają się do recyklingu.

- Materiały z opakowania należy oddać do odpowiednich punktów selektywnej zbiórki odpadów.



Opakowania z tworzyw sztucznych
Niebezpieczeństwo
uduszenia się

- Nie pozostawiać opakowania i jego elementów bez nadzoru.
- Dzieci nie powinny bawić się plastikowymi torebkami z opakowania.



Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo
porażenia prądem

- Odtąć główne zasilanie elektryczne.
- Odtąć kabel zasilający od instalacji elektrycznej.



Ostrzeżenia

1.7 Jak czytać instrukcje obsługi

W instrukcji zastosowano następujące symbole ułatwiające czytanie:

Ostrzeżenia



Ogólne informacje dotyczące instrukcji, bezpieczeństwa i końcowej utylizacji.

Opis



Opis urządzenia i akcesoriów.

Użytkowanie



Informacje o użytkowaniu urządzenia i akcesoriów, porady dotyczące przyrządzania potraw.

Czyszczenie i konserwacja



Informacje dotyczące prawidłowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Montaż



Informacje dla wykwalifikowanego technika: montaż, uruchomienie i próba techniczna.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



Informacja



Porada

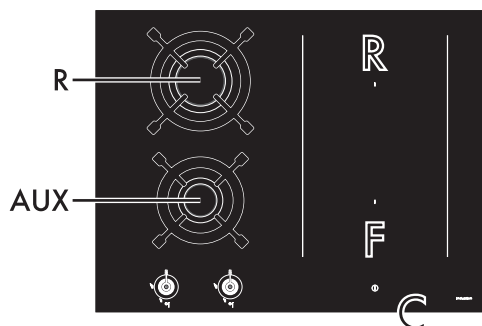
1. Sekwencja instrukcji obsługi.

- Pojedyncza instrukcja obsługi.



2 Opis

2.1 Opis ogólny



65 cm

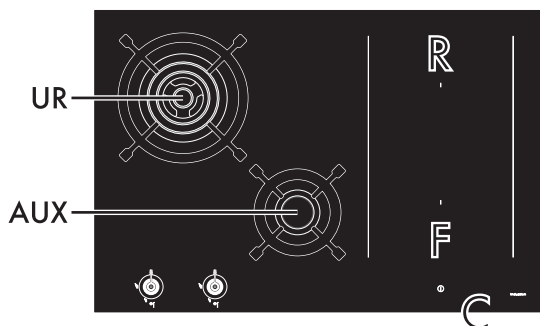
AUX = Pomocniczy

R = Szybki

F = Panel przedni

R = Panel tylny

C = Strefa ogólnych elementów sterowniczych



75 cm

AUX = Pomocniczy

UR = Ultraszybki

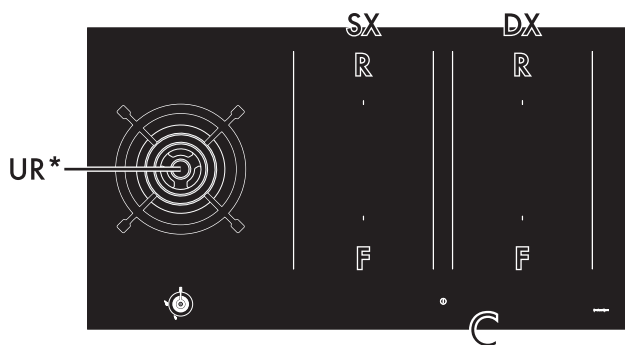
F = Panel przedni

R = Panel tylny

C = Strefa ogólnych elementów sterowniczych



Opis



90 cm

UR* = Ultraszybki

SX = Lewa strefa grzewcza indukcyjna

DX = Prawa strefa grzewcza indukcyjna

F = Panel przedni

R = Panel tylny

C = Strefa ogólnych elementów sterowniczych

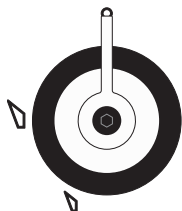


2.2 Oznaczenia

Gazowe strefy grzewcze

- ☐ | Tylna Strefa
- ☐ | Przednia Strefa

Pokręta palników



Do włączania i regulowania palników płyty. Aby włączyć dane palniki wcisnąć i przekręcić pokrętkę w lewo na wartość . Przekręcać pokrętkę w zakresie od maksimum  do minimum  aby wyregulować płomień. Przywrócić pokrętkę na pozycję , aby wyłączyć palniki.

Wykaz symboli

-  Przycisk wł./wyl.: włącza lub wyłącza płytę kuchenną.
-  Przycisk pauzy: zawiesza trwałe gotowanie.
-  Przycisk blokowania elementów sterowniczych: uniemożliwia ich przypadkowe dotknięcie.
-  Przycisk funkcji Grill: uruchamia funkcję Grill
-  Przycisk funkcji Warming: uruchamia podtrzymywanie ciepła.

Pasek przesuwny: zwiększa lub zmniejsza poziom mocy danej strefy grzewczej.



Tabela mocy maksymalnej (w Watach)

	Wymiary Wys. x dł. (mm)	Poziom 9	Booster	Double Booster
Pojedyncza strefa	180 x 240	2100 W	2500 W	3000 W
Multizone	360 x 240	3000 W	3700 W	-

* wartości mocy są przybliżone i mogą się zmieniać w zależności od stosowanego naczynia lub ustawionych wartości.



Zalety gotowania na płycie indukcyjnej



Urządzenie jest wyposażone w oddzielną cewkę indukcyjną do każdej strefy grzewczej. Każda cewka znajdująca się pod powierzchnią vitroceramiczną emituje pole elektromagnetyczne, które wytwarza ciepło na dnie naczynia. Ciepło nie jest przenoszone na indukcyjną strefę grzewczą, ale dzięki prądom wirowym wytwarza się bezpośrednio wewnątrz naczynia.

- Oszczędność energii większa niż w tradycyjnych płytach elektrycznych dzięki bezpośredniemu przeniesieniu energii do garnka (można stosować wyłącznie specjalne naczynia z materiałów przyciągających magnes).
- Większe bezpieczeństwo dzięki przekazaniu energii wyłącznie do naczynia znajdującego się na płycie.
- Duża wydajność przesyłania energii ze strefy indukcyjnej do dna garnka.
- Bardzo szybkie nagrzewanie.
- Ograniczone ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia grzewcza jest nagrzewana tylko pod dnem garnka; ewentualnie rozlana żywność nie przykleja się do płyty.

Zarządzanie mocą

Płyta jest wyposażona w moduł zarządzania mocą, który optymalizuje/ogranicza zużycie. Jeżeli ustawione poziomy mocy przekroczą maksymalną dozwoloną granicę, karta elektroniczna automatycznie dostosuje moc wytwarzaną przez pola.

Moduł utrzymuje maksymalne poziomy możliwej do wytworzenia mocy. Na wyświetlaczu pokazują się poziomy ustawione przez automatyczne zarządzanie.



Pierwszeństwo zależy od ostatniej ustawionej strefy.

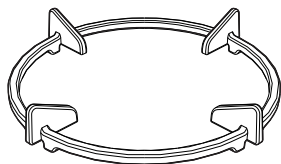


Moduł zarządzania mocą nie wpływa na całkowity pobór elektryczny urządzenia.



2.3 Dostępne akcesoria

Ruszt z redukcją na Wok (tylko w niektórych modelach)



Przydatna podczas stosowania patelni Wok.



Akcesoria, które mają styczność z żywnością są wykonane z odpowiednich materiałów, zgodnych z obowiązującymi normami.



Oryginalne akcesoria dostarczane z piekarnikiem lub opcjonalne można zamówić w autoryzowanych centrach serwisowych. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów producenta.



3 Użytkowanie

3.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Niebezpieczeństwo poparzeń

- Upewnić się, że korony znajdują się na swoim miejscu oraz posiadają nakładki.
- Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas przygotowywania potraw, które mogą wydzielać tłuszcz lub olej.
- Podgrzany tłuszcz i olej mogą się zapalić. Zachować maksymalną ostrożność.
- Podczas użytkowania chronić dłonie za pomocą rękawic termicznych.
- Nie dotykać i nie czyścić powierzchni płyty kuchennej podczas funkcjonowania lub, gdy są włączone lampki sygnalizujące ciepło szczątkowe.
- Nie kłaść pustych garnków i patelni na włączonych strefach grzewczych.
- Nie dotykać elementów grzejnych urządzenia podczas działania. Przed przystąpieniem do czyszczenia poczekać, aż ostygną.
- W przypadku obecności dzieci lub zwierząt domowych, które dostają do płyty kuchennej uaktywnić blokadę przycisków.
- Po użyciu, wyłączyć strefy grzewcze, które pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie dotykać powierzchni płyty kuchennej.



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie zakrywać palników papierem i folią aluminiową.
- Garnki i patelnie grillowe należy umieścić wewnątrz obwodu płyty kuchennej.
- Dno wszystkich garnków musi być płaskie i gładkie.
- W przypadku przelania lub wylania usunąć płyn z płyty kuchennej.
- Odradza się używanie garnków glinianych lub kamieni do pieczenia i podgrzewania żywności.
- Nie używać płyty kuchennej, jeżeli w zamontowanym pod nią piekarniku trwa proces pirolizy.
- Uważać, aby twarde i ciężkie przedmioty nie upadły na powierzchnię płyty kuchennej.
- Nie stosować jako blatu.



Wysoka temperatura Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu

- Nie stosować lub pozostawiać łatwopalnych materiałów w pobliżu urządzenia lub bezpośrednio pod płytą kuchenną.
- Do gotowania nie stosować puszek, zamkniętych pojemników, naczyń i pojemników z tworzywa sztucznego.
- Jeżeli pojawią się rysy, pęknięcia lub wyłączenie urządzenia będzie niemożliwe, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.

3.2 Środki ostrożności

Wyciek gazu może doprowadzić do wybuchu.

W razie zapachu gazu lub pojawienia się usterek na instalacji gazowej:

- Natychmiast zamknąć dopływ gazu lub zawór butli gazowej.
- Natychmiast zgasić każdy wolny płomień i papierosy.
- Nie włączać wyłączników prądu lub urządzeń i nie wyjmować wtyczek z gniazdek. Nie używać telefonów lub telefonów komórkowych wewnątrz budynku.
- Otworzyć okna i wywietrzyć pomieszczenie.
- Wezwać serwis techniczny lub dostawcę gazu.

Nieprawidłowe funkcjonowanie

Każdy z poniższych warunków należy uznać za nieprawidłowe funkcjonowanie, które wymaga interwencji:

- Uszkodzenie naczyń i narzędzi kuchennych.
- Nieprawidłowe włączenie palników.
- Trudności w utrzymaniu włączenia palników.
- Wyłączanie się palników podczas funkcjonowania.
- Trudności w przekręceniu kurków gazowych.

Jeżeli urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.

3.3 Pierwsze użycie

1. Usunąć ewentualną folię ochronną znajdującą się na zewnątrz lub wewnątrz urządzenia lub akcesoriów.
2. Usunąć ewentualne etykiety (z wyjątkiem tabliczki z danymi technicznymi) z akcesoriów.
3. Wyjąć i umyć wszystkie akcesoria urządzenia (patrz 4 Czyszczenie i konserwacja).



3.4 Użytkowanie palników gazowych

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Obok każdego pokrętki jest wskazany przypisany mu palnik.

Urządzenie jest wyposażone w elektroniczny zapłon. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara, na symbol maksymalnego płomienia, dopóki się nie zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu pierwszych 15 sekund, przekręcić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund. Po włączeniu przytrzymać pokrętkę przez kilka sekund, aby termopara rozgrzała się.

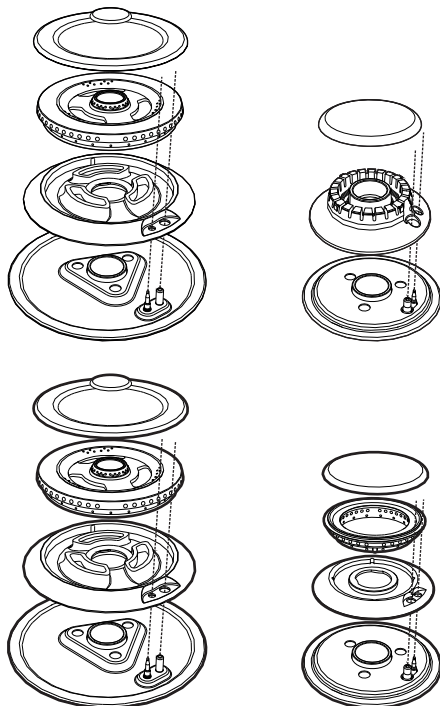
W momencie puszczenia pokrętki palnik może zgasnąć: oznacza to, że termopara jeszcze się nie rozgrzała. Poczekaj chwilę i powtórz czynność. Przytrzymać pokrętkę przez dłuższą chwilę.



W razie przypadkowego zgaśnięcia zadziała urządzenie zabezpieczające, które zablokuje dopływ gazu nawet, gdy kurek jest otwarty. Ustawić pokrętkę na  i ponowić próbę po upływie przynajmniej 60 sekund.

Prawidłowa pozycja koron i nakładek

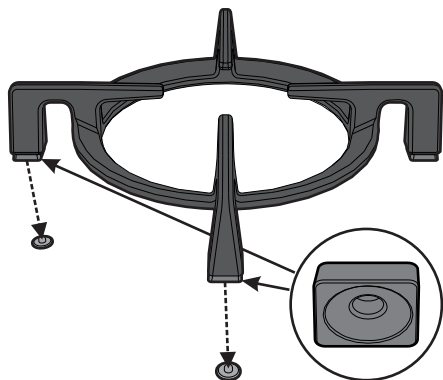
Przed włączeniem palników upewnić się, że korony i ich nakładki znajdują się na prawidłowej pozycji. Otwory palnika muszą się znajdować na świecach i termoparach. Należy również sprawdzić, czy korony zostały prawidłowo włożone do otworów palnika.





Prawidłowa pozycja kratki

Pod kratkami znajdują się silikonowe wklęsłe podkładki, które należy wyśrodkować na sworzniu blokującym znajdującym się na płycie.



Upewnić się, że kratki są wyśrodkowane na palnikach i nie są podniesione lub pochylone; w takim przypadku powtórzyć nałożenie.

Jeżeli zauważy się niestabilność garnka sprawdzić, czy kratka została prawidłowo ustawiona.

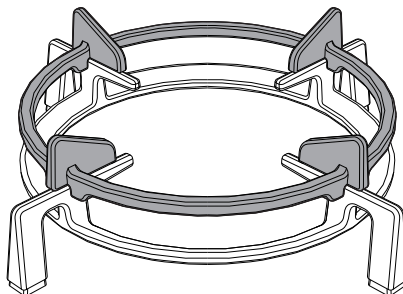
Średnica naczyń



- **AUX:** od 8 do 18 cm.
- **R:** od 20 do 26 cm.
- **UR:** od 20 do 30 cm.
- **UR*:** od 20 do 30 cm.

Kratki redukujące

Kratkę redukującą należy umieścić na kratce płyty. Upewnić się, że jest dobrze wyśrodkowana.



Użycie patelni grillowej

Podczas używania patelni grillowej należy się zastosować do niektórych środków ostrożności:

- można nagrzewać patelnię grillową na maksymalnej mocy palnika przez nie dłużej niż 10 minut.
- zaleca się ustawienie gotowania na ograniczonej mocy;
- uważać, aby płomień palnika nie wykraczał poza krawędzie patelni grillowej;
- zachować minimalną odległość 150 mm krawędzi patelni grillowej od bocznej ściany;
- nie kłaść patelni na kilku palnikach jednocześnie.



Użytkowanie

3.5 Użytkowanie płyt indukcyjnych

Wszystkie elementy sterownicze i kontrolne urządzenia znajdują się na przednim panelu. Płyta indukcyjna jest używana za pomocą przycisków sensorowych Touch-Control. Delikatnie dotknąć symbolu na powierzchni vitroceramicznej. Każde poprawne dotknięcie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Pierwsze uruchamianie



Podczas pierwszego podłączenia do sieci elektrycznej następuje automatyczna kontrola, która powoduje włączenie się wszystkich lampek kontrolnych na kilka sekund.

Przy pierwszym użyciu, po pierwszym podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej, na wyświetlaczu będzie migał



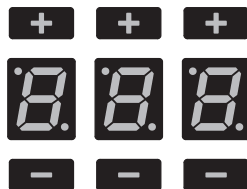
symbol ; pozwala on na wejście do menu technicznego urządzenia i jest przeznaczony wyłącznie dla personelu Serwisu Technicznego.

Obszar ustawiania stref grzewczych



W tym obszarze znajdują się przyciski służące do wybierania stref grzewczych oraz – nad każdym z nich – ikony minutnika.

Obszar ustawiania minutnika



W tym obszarze znajdują się elementy sterowania do ustawiania niezależnego minutnika i minutnika dla stref grzewczych.

Minimalna średnica garnka

W przypadku obu konfiguracji należy się upewnić, że garnki posiadają minimalną średnicę zgodną z podaną w poniższej tabeli.

Konfiguracja	Średnica minimalna (cm)	Średnica maksymalna (cm)
Płyta pojedyncza	11	18
Multizon e*	18	22

*Wartości obowiązują, jeśli użytkownik korzysta z pojedynczego garnka; jeśli korzysta z dwóch garnków, należy się zapoznać z wartościami dla konfiguracji na pojedynczej płycie.

Należy uwzględnić poniższe zalecenia:

- Nie wykraczać garnkami poza linie pionowe.
- Nie zakrywać panelu elementów sterowania.
- Nie zbliżać się do krawędzi szyby.
- Maksymalne wymiary ewentualnej patelni grillowej nie mogą przekraczać 36 x 24 cm i, w żadnym wypadku, nie może być ona większa od strefy oznaczonej na płycie (patrz „Tabela mocy maksymalnej (w Watach)”).



Naczynia, których można używać

Naczynia stosowane do gotowania indukcyjnego muszą być metalowe, posiadać właściwości magnetyczne i dno o odpowiedniej średnicy.

Odpowiednie naczynia:

- Naczynia z emaliowanej stali o grubym dnie.
- Naczynia z żeliwa z emalowanym dnem.
- Naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej, stali ferromagnetycznej nierdzewnej i aluminium o specjalnym dnie.

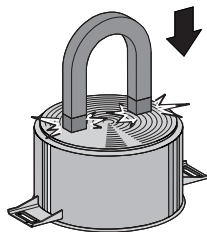
Nieodpowiednie naczynia:

- Naczynia z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła ogniotrwałego, drewna, ceramiki i terakoty.

Najprostszym sposobem sprawdzenia, czy dany garnek nadaje się do gotowania indukcyjnego jest przystawienie do jego dna magnesu. Jeżeli przyciąga magnes to znaczy, że jest odpowiedni.

Jeżeli nie posiada się magnesu, można wlać do naczynia niewielką ilość wody, umieścić go na strefie grzewczej i włączyć płytę.

Jeżeli zostanie wyświetlony symbol  to oznacza to, że garnek jest nieodpowiedni.



Stosować wyłącznie naczynia o idealnie płaskim dnie, odpowiednie do używania na płytach indukcyjnych. Używanie garnków o nieregularnym dnie może niekorzystnie wpłynąć na skuteczność systemu grzewczego, a nawet uniemożliwić odczytanie garnka na płycie.



Uważać, aby nie ustawiać garnków nad przednimi elementami sterowania urządzenia.



Ograniczenie czasu gotowania

Płyta grzewcza posiada automatyczne urządzenie ograniczające czas trwania pracy.

Jeżeli nie zmieni się ustawień strefy grzewczej, maksymalny czas funkcjonowania każdej strefy będzie zależny od poziomu wybranej mocy.

Gdy uaktywni się urządzenie ograniczające czas pracy, strefa grzewcza wyłączy się, nastąpi emisja krótkiego sygnału i, jeżeli strefa będzie gorąca, na ekranie wyświetli się

symbol .

Ustawiony poziom mocy	Maksymalny czas gotowania w godzinach
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1 ½
7	1 ½
8	1 ½
9	1 ½

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Używając płyty kuchennej z pełną mocą przez długi okres czasu oraz, w przypadku wysokiej temperatury otoczenia mogą się pojawić trudności w chłodzeniu systemu elektronicznego.

Jeśli temperatura wewnętrznych elementów elektronicznych przewyższa wartość progową bezpieczeństwa, urządzenie zostanie wyłączone automatycznie i wyświetli się napis „ER21” (patrz „Kody błędów”).

Porady dotyczące oszczędności energii

- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza oznaczoną strefę grzewczą.
- Garnki nie mogą być umieszczone poza obwodem płyty i na elementach sterowniczych.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



Poziomy mocy

Na strefie grzewczej można ustawić moc na kilku poziomach. W tabeli wskazano informacje dotyczące różnych rodzajów przyrządzania posiłków.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
0	Pozycja WYŁ
1 - 2	Gotowania niewielkich ilości (moc minimalna)
3 - 4	Gotowania
5 - 6	Gotowania dużych ilości, pieczenia dużych kawałków
7 - 8	Pieczenia, podsmażania z mąką
9	Pieczenia
P /  	Pieczenia/podsmażania, gotowania (moc maksymalna)*

* patrz funkcja Booster i Double Booster

Włączenie/wyłączenie płyty

W celu uruchomienia płyty należy nacisnąć i przytrzymać przycisk wł./wył.  przez co najmniej 1 sekundę; aby ją wyłączyć, należy czynność tę powtórzyć.



Jeżeli w ciągu kilku sekund nie zostanie wybrana żadna wartość mocy, nastąpi automatyczne wyłączenie płyty.

Automatyczne włączenie strefy grzewczej



Płyta posiada system automatycznego rozpoznawania naczyń.

Po włączeniu płyty:

- Ustawić naczynie (odpowiednie do gotowania indukcyjnego i napełnione) na strefie grzewczej, której zamierza się użyć.
- Przycisk odpowiadający strefie, na której znajduje się naczynie, włącza się automatycznie i wyświetla się na niej



a na pasku przesuwym podświetla się pierwszy segment.

- Wybrać strefę grzewczą za pomocą odpowiedniego przycisku (patrz „Obszar ustawiania stref grzewczych”).
- Po wybraniu strefy, u dołu, po prawej stronie od cyfry, pojawia się kropka:  wskazywana wartość mocy wynosi .

Regulacja strefy grzewczej

Po wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec po lewej stronie paska przesuwego strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Teraz wskazywana wartość mocy

wynosi .



Użytkowanie

2. Przesunąć palec po pasku przesuwным w prawo lub w lewo, aż do wybrania poziomu mocy w zakresie od **1.** do **9.** lub uruchomić funkcję Booster (patrz „Funkcja Booster”).



Wyświetlacz używanej strefy wskazuje ustawioną wartość mocy.

Wyłączenie strefy grzewczej

1. Przesunąć palec w lewo, aż do końca paska przesuwного strefy grzewczej, którą zamierza się wyłączyć.



Na wyświetlaczu wybranej strefy widoczna jest wartość **0.**



W celu wyłączenia wszystkich stref grzewczych, przytrzymać jednocześnie przez przynajmniej 2 sekundy przycisk wł./wył. **⏻**.

Szybkie wybieranie



Za pomocą tej funkcji można szybko ustawić płyty na żądanej mocy.

Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

1. Umieścić palec na żądanej mocy na pasku przesuwным.



2. Przesunąć palec w prawo lub w lewo w celu wybrania żądanej mocy gotowania.

Funkcja Booster



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Nie używać funkcji Booster i Double Booster w celu podgrzewania żywności tłustej lub olejów, ponieważ mogą się one zapalić.



Za pomocą tej funkcji można korzystać z maksymalnej generowanej mocy strefy grzewczej, co pozwala na doprowadzanie do wrzenia dużych ilości wody.



Po włączeniu płyty i wybraniu strefy grzewczej:

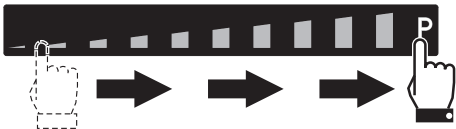
1. Umieścić palec na lewej stronie paska przesuwanego.



Wyświetlacz używanej strefy włączy się:

wartość wskazanej mocy jest równa

2. Przesunąć palec w prawo na pasku postępu, aż do wybrania funkcji Booster.



Wyświetlacz używanej strefy grzewczej

wskazuje wartość równą

Funkcję Booster można uaktywnić w szybki sposób.

- Po włączeniu płyty i wybraniu strefy umieścić palec całkowicie na prawej stronie paska przesuwanego strefy grzewczej, której zamierza się użyć.



Funkcja Booster pozostaje aktywna przez maksymalnie 5 minut, po upływie których poziom mocy automatycznie obniża się do poziomu 9.

Funkcja Double Booster

Funkcja Double Booster pozwala na uzyskanie dodatkowej mocy w stosunku do funkcji Booster.

Po uaktywnieniu funkcji Booster dla danej strefy grzewczej nacisnąć na symbol „P” na prawej stronie paska przesuwanego; będą

wyświetlane kolejno symbole



Użytkowanie

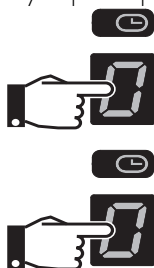
Funkcja Multizone



Za pomocą tej funkcji można jednocześnie sterować dwoma strefami gotowania (przednią i tylną) do użytkowania naczyń takich jak brytfanki lub garnki o prostokątnym kształcie.

Po włączeniu płyty:

1. Umieścić równocześnie palec na przyciskach dwóch stref grzewczych rozmieszczonych jedna pod drugą.



Po krótkim sygnale akustycznym, na wysokości przycisku tylnej strefy grzewczej,

pojawia się symbol ; teraz funkcja Multizone jest aktywna.

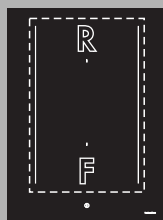
2. Przesunąć pasek przesuwny w lewo w celu ustawienia żądanej mocy gotowania.



Na obydwu strefach grzewczych zostaną ustawione te same parametry.



Można uaktywnić funkcję Multizone wyłącznie pomiędzy strefami grzewczymi połączonymi pionowo (**F** i **R**).

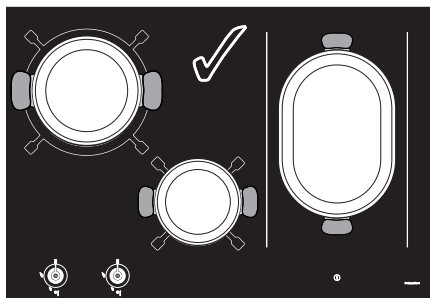


Ta funkcja automatycznie dzieli na równo moc pomiędzy dwoma płytami.

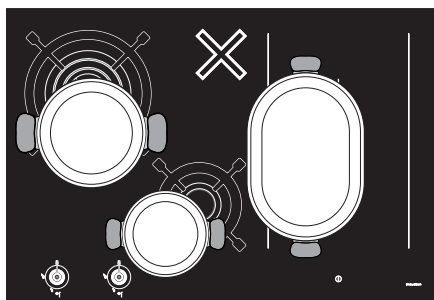


Gdy funkcja Multizone jest aktywna, na poszczególnych strefach nie można uaktywnić funkcji Double Booster.

W przypadku używania garnka o dużych wymiarach, owalnego lub podłużnego, upewnić się o umieszczeniu go na środku strefy grzewczej.



Przykład prawidłowego ustawienia garnków



Przykład **NIEPRAWIDŁOWEGO** ustawienia garnków

Aby wyłączyć funkcję Multizone, należy:

Nacisnąć równocześnie przyciski stref grzewczych uaktywnionych w trybie

Multizone; symbol  znika i obie strefy można regulować oddzielnie.

Tabela gotowania

W poniższej tabeli przedstawiono możliwe do ustawienia wartości mocy oraz odpowiadający im rodzaj potrawy do przygotowania. Wartości mogą się zmieniać w zależności od ilości produktu oraz indywidualnego smaku.

Poziomy mocy	Odpowiedni do:
1 - 2	Podgrzewanie posiłków, podtrzymywanie wrzenia niewielkich ilości wody, sosy na bazie żółtka lub masła.
3 - 4	Gotowanie płynów i stałych pokarmów, podtrzymywanie wrzenia wody, rozmrażanie mrożonek, jajecznic z 2-3 jajek, potrawy na bazie owoców i warzyw, inne potrawy.
5 - 7	Przyrządzanie mięsa, ryb i warzyw w sosie, potrawy z wodą lub z małą ilością wody, przygotowywanie dżemów itp.
8-9	Pieczenie z mięsa i ryb, steki, wątróbka, podsmażanie mięsa i ryb, jajka itp.
P	Smażenie na głębokim oleju frytek itp., szybkie zagotowanie wody.

Ciepło szczątkowe



Niedozwolone użycie
Niebezpieczeństwo poparzeń

- Zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo dzieci, ponieważ mogą nie zauważyć wskazania o gorących jeszcze powierzchniach. Po użyciu, przez jakiś czas strefy grzewcze pozostają jeszcze bardzo gorące nawet, jeżeli są wyłączone. Nie pozwolić, aby dzieci dotykały takich stref.

Po wyłączeniu strefy grzewczej, jeżeli jest ona jeszcze gorąca, na wyświetlaczu

pojawi się symbol . Gdy temperatura zejdzie poniżej 60°C symbol zniknie.



3.6 Funkcje specjalne

Funkcja Warming



Za pomocą tej funkcji można utrzymywać temperaturę ugotowanych wcześniej potraw lub dłużej gotować wrzącą wodę.

Aby uaktywnić funkcję Warming, po włączeniu płyty, należy:

1. Wybrać strefę grzewczą.
2. Naciśnąć przycisk  w celu uaktywnienia tej funkcji. Na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej widnieje symbol .

Aby wyłączyć funkcję Warming:

1. Wybrać strefę grzewczą z aktywną funkcją.
2. Wcisnąć przycisk .

Funkcja Pauza



Za pomocą tej funkcji można zawiesić działanie wszystkich stref grzewczych.

Aby wyłączyć funkcję Pauza, należy:

1. Uruchomić przynajmniej jedną strefę grzewczą.
2. Przytrzymać wciśnięty przycisk pauzy . Na wyświetlaczach wszystkich stref grzewczych pojawi się symbol .



Funkcja Pauza może być utrzymywana maksymalnie przez 10 minut, po upływie których urządzenie wyłącza się.

Aby dezaktywować funkcję Pauza:

1. Przytrzymać wciśnięty przycisk . Symbol pauzy, tuż po naciśnięciu na niego, zaczyna migać.
2. Naciśnąć dowolny przycisk z wyjątkiem przycisku Pauza.
3. Teraz funkcja Pauza jest nieaktywna, a funkcje ustawione wcześniej są przywracane.



Podczas funkcji Pauza pozostają aktywne: czas trwania gotowania, symbole wciąż gorącej płyty i funkcja blokowania elementów sterowania.



W razie przerwy w zasilaniu energią elektryczną i późniejszego przywrócenia jej funkcja Pauza zostanie wyłączona.

Funkcja Grill



- Funkcja ta pozwala na automatyczne włączanie funkcji Multizone tylko w przypadku płyt indukcyjnych; służy do grillowania przy użyciu patelni grillowej lub gotowania w dłuższych naczyniach.
- W przypadku modeli 90 cm funkcja Grill dotyczy wyłącznie stref indukcyjnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję Grill, należy:

1. Umieścić patelnię grillową lub dłuższe naczynie na strefach grzewczych po lewej stronie.
2. Wcisnąć przycisk .



Na wyświetlaczu strefy przedniej pojawi się symbol , a na wyświetlaczu strefy

tylnej symbol . Pasek przesuwny ustawi się automatycznie na poziomie 8. (etap wstępnego nagrzewania)



Po dwóch minutach działania poziom obniży się do poziomu 6.

Nacisnąć przycisk  i w dowolnym momencie użyć paska przesuwnego, aby zmienić poziom mocy.

Blokada sterowania

 Za pomocą tej funkcji można wyłączyć wszystkie przyciski urządzenia.

Funkcja ta jest niezbędna podczas czyszczenia i wówczas, kiedy zamierza się uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia.

Aby włączyć blokadę elementów sterowania, należy:

- Nacisnąć przycisk  na co najmniej jedną sekundę.

Wszystkie przyciski, z wyjątkiem przycisku  i , są zablokowane.

Aby wyłączyć blokadę elementów sterowania, należy:

1. nacisnąć ponownie przycisk  na co najmniej jedną sekundę.

3.7 Funkcje dodatkowe

Szybkie podgrzewanie

 Funkcja ta nie jest dostępna w przypadku poziomów mocy 9, Booster i Double Booster.

Funkcja szybkiego podgrzewania pozwala na podgrzanie do maksimum danej strefy grzewczej przez ograniczony czas, aby następnie kontynuować gotowanie na ustawionym poziomie mocy. Po wybraniu strefy grzewczej:

- Przytrzymać wciśnięty przez co najmniej 3 sekundy dany poziom mocy (od 1 do 8).
- Na wyświetlaczu strefy grzewczej widnieje symbol .
- Po upływie czasu podgrzewania strefa grzewcza powraca do wcześniej wybranego poziomu mocy.

Funkcję tę można wyłączyć poprzez przytrzymanie naciśniętego przez 3 sekundy ustawionego poziomu mocy lub wybierając poziom niższy.

Minutnik

 Dzięki tej funkcji można zaprogramować minutnik, który wyemituje sygnał po upływie ustawionego czasu.

Po włączeniu płyty bez wybrania żadnej strefy grzewczej należy:

1. Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.





Użytkowanie

2. Za pomocą przycisków **+** i **-** wybrać żądany czas.



- Pierwsza cyfra z lewej służy do wybierania godzin, środkowa – dziesiątych minut, a ta po prawej – pojedynczych minut.



Po włączeniu urządzenia w ciągu 3 sekund dotknąć obszaru ustawiania minutnika, w przeciwnym razie urządzenie wyłączy się i konieczne będzie ponowne uruchomienie go.

3. Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie odliczanie.
4. Po upływie tego czasu będą emitowane sygnały akustyczne; nacisnąć dowolny przycisk, aby je wyłączyć.



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.



Użycie minutnika nie wpływa na funkcjonowanie stref grzewczych, ostrzega wyłącznie użytkownika o upływie ustalonego czasu.

Zmienianie wartości i wyłączenie minutnika

Aby zmienić wartości lub wyłączyć minutnik podczas odliczania, należy:

- Nacisnąć przycisk wł./wył. , aby włączyć płytę (gdyby była w trybie czuwania).
- W obszarze ustawiania minutnika będą widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.
- Użyć przycisków **+** i **-**, aby zmienić czas na minutniku lub wykasować go.
- Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.

Gotowanie na czas



Za pomocą tej funkcji można zaprogramować automatyczne wyłączenie każdej strefy po upływie określonego czasu.

Aby uaktywnić funkcję gotowania na czas, po włączeniu przynajmniej jednej strefy grzewczej:

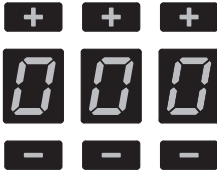
- Wybrać poziom mocy.
- Nacisnąć na obszar ustawiania minutnika.



- Nad wyświetlaczem w strefie grzewczej pojawi się migający symbol .



3. Za pomocą przycisków **+** i **-** wybrać żądany czas.



4. Gotowanie na czas włączy się kilka sekund po ostatnim wyborze.

Po zakończeniu zaprogramowanego czasu zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy.

5. Aby wyłączyć alarm dźwiękowy, należy nacisnąć dowolny przycisk.



Maksymalnie można ustawić 9 godzin i 59 minut.



Można jednocześnie uaktywnić funkcję na kilku strefach grzewczych. Wskaźnik czasu i migająca LED odnoszą się do strefy, która jako kolejna zostanie wyłączona

Zmiana lub dezaktywacja gotowania na czas

Aby zmienić ustawienia gotowania na czas podczas odliczania wstecz:

1. Nacisnąć przycisk wł./wył. , aby włączyć płytę (gdyby była w trybie czuwania).
2. Nacisnąć na przycisk wyświetlacza strefy grzewczej z ustawionym czasem.
 - W obszarze ustawiania minutnika będą widoczne pierwsze minuty, które zostały ustawione na początku.

3. Użyć przycisków **+** i **-**, aby zmienić wartości lub wykasować minutnik.
4. Po 10 sekundach oczekiwania minutnik zacznie ponowne odliczanie lub zostanie wyłączony.



Podczas gotowania z ustawionym czasem można ustawić niezależny minutnik.

Funkcja Recall



Funkcja ta pozwala na przywrócenie niektórych uruchomionych operacji po przypadkowym wyłączeniu urządzenia.

W razie przypadkowego wyłączenia urządzenia wykonać w ciągu 6 sekund poniższe czynności:

1. Włączyć urządzenie.

- Przycisk zaczyna migać.
2. Następnie od razu nacisnąć przycisk paazy , aby przywrócić aktywne wcześniej funkcje.



Funkcja ta przywraca działanie poszczególnych stref grzewczych, funkcje minutnika oraz podgrzewanie szybkie; wszystkie pozostałe funkcje nie zostaną przywrócone.

3.8 Menu użytkownika

Menu użytkownika pozwala na zmienienie właściwości funkcjonalnych urządzenia. Menu użytkownika dysponuje 7 opcjami, które można zmodyfikować. Każda opcja jest zaznaczona na wyświetlaczu literą „U” pojawiającą się naprzemiennie z numerem porządkowym.



Użytkowanie

Pozycja	Parametr
U0	Maksymalna moc całkowita (kW)
U1	Opcja bez możliwości wyboru
U2	Głośność przycisków
U3	Głośność sygnałów akustycznych
U4	Jasność wyświetlacza
U5	Animacja minutnika
U6	Automatyczne rozpoznawanie garnków
U7	Czas trwania dzwonka minutnika

Wejść do menu użytkownika

1. Gdy płyta jest wyłączona, włączyć ją za pomocą przycisku wł./wyl.

2. W ciągu 3 sekund nacisnąć ponownie , aby ją wyłączyć; przycisk zaczyna migać.

Nacisnąć i przytrzymać naciśnięty

3. Na wyświetlaczu stref grzewczych widnieje (tylko w przypadku modeli 90 cm):



4. Nacisnąć kolejno wszystkie przyciski stref grzewczych, począwszy od strefy przedniej lewej, w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara; każde prawidłowe dotknięcie zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.

Modele 65 i 75 cm:

Nacisnąć najpierw przycisk przedniej strefy grzewczej, a następnie strefy tylnej.



W przypadku pomylenia kolejności przycisków płyta zostanie wyłączona i konieczne będzie powtórzenie procedury wchodzenia do menu.

5. Zwolnić przycisk

Menu użytkownika jest aktywne, a w górnej części wyświetlacza stref

grzewczych będzie widnieć symbol

naprzemiennie z numerem (opcja **U0** – funkcja **Eco-Logic Advance**).

Funkcja Eco-Logic Advance pozwala na zwiększanie i zmniejszanie całkowitej mocy urządzenia etapami po 0,1 kW.

Na wyświetlaczu minutnika widnieje natomiast moc ustawiona fabrycznie (w zależności od modeli – patrz „Tabela poboru mocy”):



w przypadku modeli 90 cm i



w przypadku modeli 65 cm i

75 cm.

Nacisnąć obszar ustawień timera, aby włączyć zmianę mocy; następnie nacisnąć lewą połowę paska przewijania, aby



zmniejszyć moc, a prawą, aby ją zwiększyć.

Tabela poboru mocy

Model	Moc minimalna (kW)	Moc maksymalna (kW)
90 cm	2,4	7,4
65 cm - 75 cm	2,4	3,7

- Nacisnąć na symbol , aby powrócić do wyboru opcji.
- Nacisnąć segmenty paska przesuwnego, aby wybrać daną opcję.



Każdemu segmentowi paska odpowiada pozycja menu użytkownika, z wyjątkiem drugiego segmentu od lewej (**U1**), który jest nieaktywny.

Opcja **U2** pozwala na zmianę poziomu głośności dźwięków przycisków; dostępne są 4 poziomy regulacji, które można wybrać za pomocą paska przesuwnego.



W zależności od poziomów regulacji każdej opcji na pasku przesuwnym będą widnieć wyłącznie segmenty odpowiadające możliwym do wybrania poziomom.

- Wartość **0**: minimalna głośność.
- Wartość **3**: maksymalna głośność.



Dźwięków towarzyszących naciskaniu przycisku  i dźwięków komunikatów o błędzie nie można wyłączyć.

Opcja **U3** pozwala na zmianę poziomu głośności sygnałów akustycznych (na przykład dzwonka minutnika po upływie ustawionego czasu) na 4 poziomach regulacji.

- Wartość **0**: minimalna głośność.
- Wartość **3**: maksymalna głośność.

Opcja **U4** pozwala na zmianę jasności wyświetlacza na 10 poziomach regulacji.

- Wartość **0**: maksymalna jasność.
- Wartość **9**: minimalna jasność.

Opcja **U5** pozwala na wyświetlanie odliczania sekund minutnika i gotowania z ustawionym czasem, od 59 sekund do 0.



Odliczanie sekund jest wyświetlane, kiedy minutnik jest ustawiony na czas krótszy niż 10 minut.

- Wartość **0**: animacja wyłączona.
- Wartość **1**: animacja włączona.

Opcja **U6** pozwala na włączenie lub wyłączenie automatycznego rozpoznawania naczyń. (Patrz „Automatyczne włączenie strefy grzewczej”).

- Wartość **0**: automatyczne rozpoznawanie wyłączone.
- Wartość **1**: automatyczne rozpoznawanie włączone.



Jeśli automatyczne rozpoznawanie naczyń jest wyłączone, po położeniu naczyń na płytce konieczne jest włączenie strefy ręcznie.



Użytkowanie

Opcja **U7** pozwala na określenie czasu trwania dzwonka minutnika po upływie określonego czasu, korzystając z 3 poziomów regulacji:

- Wartość **0**: czas trwania dzwonka przez 120 sekund.
- Wartość **1**: czas trwania dzwonka przez 10 sekund.
- Wartość **2**: dzwonek wyłączony.

Wychodzenie z menu użytkownika

Z menu użytkownika można wyjść na dwa sposoby:

1. Wcisnąć przycisk . Każda zmiana zostanie odrzucona i płyta zostanie wyłączona.
- lub
2. Wcisnąć i przytrzymać przycisk wt./wyt.  na co najmniej 2 sekundy. Zmiany zostaną zapisane i płyta zostanie wyłączona.

3.9 Kody błędów

W razie nieprawidłowego działania lub nietypowego zachowania urządzenia na wyświetlaczach poszczególnych stref grzewczych wyświetlany jest kod błędu. Kody błędów zaczynają się zawsze od „E..” lub „Er..”, po których widnieje cyfra. Poniżej wymieniono kody błędów, którymi można zarządzać bez konieczności interwencji Serwisu Technicznego.

- **Er03**: Usunąć ewentualne materiały lub naczynia z obszaru przednich elementów sterowania.
- **E2**: Sprawdzić, czy naczynia nadają się do gotowania z wykorzystaniem indukcji i czy nie są puste; pozwolić urządzeniu na ochłodzenie się.

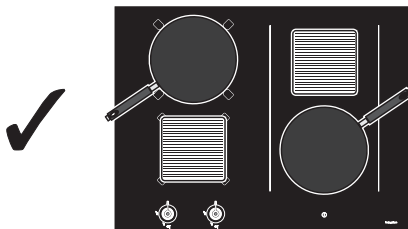
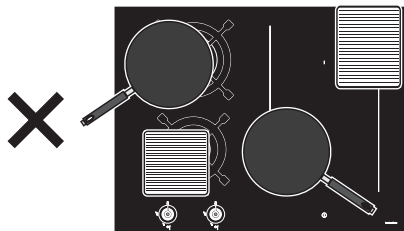


Jeśli te kody błędów występują często, należy się skontaktować z Serwisem Technicznym.

W przypadku wszystkich pozostałych odnotować, jeśli to możliwe, dany kod i skontaktować się z działem Serwisu Technicznego.

3.10 Praktyczne porady

- Aby uzyskać lepsze osiągnięcia palników i minimalne zużycie gazu oraz, aby płomień nie przypalał boków garnka należy stosować naczynia z pokrywką i o wymiarach odpowiednich do palnika. W momencie wrzenia obniżyć płomień, aby płyn nie wykapał.
- Aby uniknąć poparzeń podczas gotowania lub uszkodzenia płyty i blatu, wszystkie naczynia i patelnie grillowe (nie znajdujące się w wyposażeniu) muszą się znajdować wewnątrz obwodu płyty.





- Średnica dna garnka nie może wykraczać poza oznaczoną strefę grzewczą.
- Garnki nie mogą być umieszczone poza obwodem płyty i na elementach sterowniczych.
- Podczas zakupu garnka sprawdzić, czy wskazana średnica odnosi się do dna, czy do jego górnej części, która zazwyczaj jest zawsze większa od średnicy dna.
- Podczas przygotowywania dań, które wymagają długiego gotowania można oszczędzić czas i energię stosując garnek ciśnieniowy, który pozwala zachować większą ilość witamin i minerałów w przyrządzanym posiłku.
- Upewnić się, że garnek ciśnieniowy zawiera wystarczającą ilość płynu, ponieważ przegrzanie wynikające z jego braku mogłoby uszkodzić zarówno garnek jak i strefę grzewczą.
- Jeżeli możliwe zawsze przykryć garnek odpowiednią dla niego pokrywką.
- Wybrać garnek odpowiedni do ilości przyrządzanego produktu. Duży i na pół pusty garnek wiąże się z niepotrzebną utratą energii.



Jeżeli równocześnie używa się płyty kuchennej i piekarnika, w niektórych warunkach można przekroczyć maksymalny limit mocy instalacji elektrycznej.



4 Czyszczenie i konserwacja

4.1 Ostrzeżenia



Niedozwolone użycie Ryzyko uszkodzenia powierzchni

- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie stosować produktów czyszczących zawierających chlor, amoniak lub wybielacze na częściach stalowych lub wykończonych powłoką metalową (np. anodowane, niklowane, chromowane).
- Nie stosować ściernych ani agresywnych detergentów (np. produktów w proszku, odplamiaczy i metalowych gąbek) na częściach szklanych.
- Nie stosować materiałów chropowatych, ściernych ani ostrych metalowych skrobaków.
- Nie myć w zmywarce zdejmowanych części takich jak kratki, korony i nakładki.
- Nie stosować strumieni pary do czyszczenia urządzenia.
- Nie wysypywać cukru lub słodkich mieszanek na płytę podczas jej użytkowania.
- Podczas użytkowania płyty, nie kłaść na niej materiałów i substancji, które mogłyby się rozpuścić (plastik lub aluminiowa folia).
- Utrzymywać w czystości przyciski sensorowe i nie kłaść na nich żadnych przedmiotów.

4.2 Czyszczenie urządzenia

Aby utrzymać powierzchnie w dobrym stanie, należy po każdym użyciu i ostygnięciu regularnie je czyścić.

Codzienne czyszczenie

Stosować wyłącznie produkty niezawierające substancji ściernych, kwaśnych lub na bazie chloru.

Nałożyć produkt na wilgotną ściereczkę i dokładnie umyć powierzchnie, a następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Raz w tygodniu wyczyścić płytę kuchenną zwykłym środkiem do czyszczenia szklanych powierzchni. Zawsze przestrzegać zaleceń producenta. Sylikon zawarty w takich produktach wytwarza nieprzemakalną warstwę ochronną, oporną na brud. Wszystkie plamy pozostają na warstwie ochronnej i można je łatwo usunąć. Następnie wytrzeć powierzchnię czystą szmatką. Uważać, aby na płycie kuchennej nie pozostawić resztek detergentu, ponieważ podczas ogrzewania mogą agresywnie działać i niekorzystnie wpłynąć na jej strukturę.



Plamy z żywności lub resztki

Aby nie uszkodzić powierzchni, należy unikać stosowania metalowych gąbek lub ostrych skrobaków.

Stosować zwykłe produkty, nieściernie, ewentualnie używając drewnianych lub plastikowych przyrządów. Dokładnie umyć wodą, następnie wytrzeć miękką szmatką lub ściereczką z mikrofibry.

Nie pozwolić na zaschnięcie słodkich resztek na urządzeniu (np.: dżem) ponieważ mogłyby uszkodzić emalię wewnątrz urządzenia.

Ewentualne jasne ślady pozostawione przez garnki o aluminiowym dnie można usunąć nasączoną octem szmatką.

Jeżeli po zakończeniu gotowania na powierzchni pozostaną przypalone plamy, należy je usunąć, umyć wodą i wytrzeć czystą szmatką.

Ziarenka piasku, które wysypały się na płytę przy czyszczeniu sałaty lub ziemniaków mogą ją porysować podczas przesuwania garnków.

Należy je więc natychmiast usunąć z powierzchni.

Zmiany chromatyczne nie wpływają na skuteczność i stabilność szkła. Nie dotyczy to zmiany materiału płyty kuchennej, ale chodzi tu o zwyczajnie nieusunięte pozostałości, które uległy przypaleniu.

Mogą się pojawić **błyszczące strefy** spowodowane tarciami dna garnków, zwłaszcza aluminiowych oraz stosowaniem nieodpowiednich detergentów. Trudno je usunąć za pomocą zwyczajnych produktów czyszczących. Może się okazać konieczne kilkakrotne powtórzenie czyszczenia. Zastosowanie ściernych detergentów lub tarcie dnem garnków może z czasem zetrzeć dekorację płyty i przyczynić się do powstania plam.

Kratki płyty kuchennej

Zdjąć kratki i umyć w letniej wodzie z nieściernym środkiem czyszczącym. Dokładnie usunąć stwardniałe zabrudzenia. Wytrzeć i umieścić na płycie.



Ciągły kontakt kratki z płomieniem może doprowadzić do pogorszenia stanu emalii w strefach narażonych na wysoką temperaturę. Jest to najzupełniej normalne i nie wpływa na ich funkcjonalność.

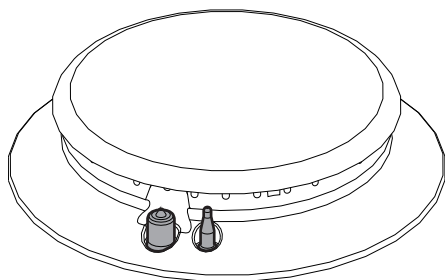


Korony i nakładki

W celu wyczyszczenia można zdjąć korony i nakładki. Wymyć je w ciepłej wodzie z dodatkiem nieściernego środka czyszczącego. Dokładnie usunąć cały zaschnięty brud i poczekać, aż całkowicie wyschną. Ponownie zamontować korony upewniając się o włożeniu ich razem z nakładkami na miejsce.

Świece i termopary

Aby prawidłowo funkcjonowały, świece zapłonowe i termopary muszą być zawsze czyste. Często je sprawdzać i, jeżeli konieczne, czyścić wilgotną szmatką. Ewentualny zasuszony osad można usunąć drewnianą wykałaczką lub igłą.



4.3 Co robić, jeżeli...

Płyta nie działa:

- Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest podłączona oraz, czy wyłącznik główny jest włączony.
- Sprawdzić, czy nie zaistniała przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdzić, czy nie został wybity bezpiecznik. W takim przypadku wymienić bezpiecznik.
- Sprawdzić, czy nie wyzwolił się wyłącznik instalacyjny domowej instalacji elektrycznej. W takim przypadku uaktywnić wyłącznik.

Gotowanie nie jest zadowalające:

- Sprawdzić, czy temperatura gotowania nie jest zbyt niska lub zbyt wysoka.

Z płyty wydziela się dym:

- Po zakończeniu gotowania poczekać na ostygnięcie płyty i wyczyścić ją.
- Sprawdzić, czy żywność nie wydostała się na płytę i ewentualnie użyć większego garnka.

Bezpieczniki lub wyłącznik instalacyjny domowej instalacji ciągle się wybijają:

- Skontaktować się z Serwisem Technicznym lub elektrykiem.

Na płycie kuchennej pojawiły się rysy lub pęknięcia:

- Natychmiast wyłączyć urządzenie, odłączyć zasilanie elektryczne i skontaktować się z Serwisem Technicznym.



5 Montaż

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Wydzielanie ciepła podczas działania urządzenia
Ryzyko pożaru

- Sprawdzić, czy materiał z którego wykonany jest mebel jest odporny na wysoką temperaturę.
- Sprawdzić, czy mebel posiada wymagane otwory.

Okleiny, spoiwa lub powłoki z tworzyw sztucznych znajdujące się na meblach przylegających do urządzenia powinny być odporne na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$), w przeciwnym wypadku z czasem mogą ulec deformacji.

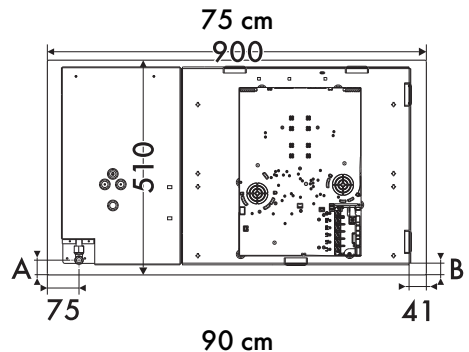
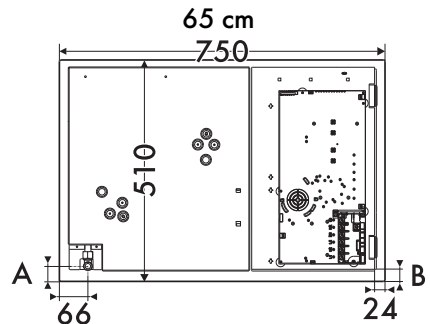
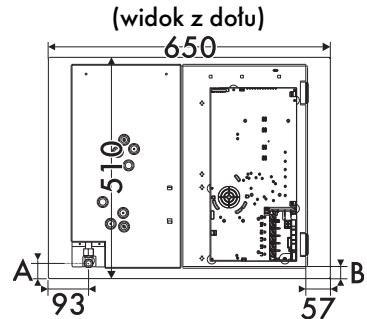


Minimalna odległość, jaką należy zachować między okapem wyciągowym a powierzchnią płyty musi być równa co najmniej wartości wskazanej w instrukcji montażu okapu.

Należy również zachować minimalne odległości wycięć blatu na tylnej stronie, jak wskazano na rysunkach montażowych.

Wymiary urządzenia (mm)

Pozycja przyłączy gazowych i elektrycznych.

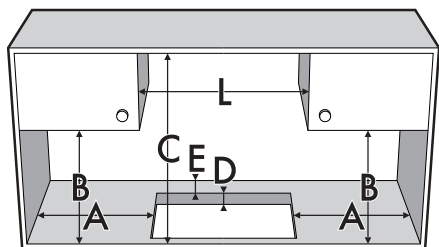


A	35
B	28



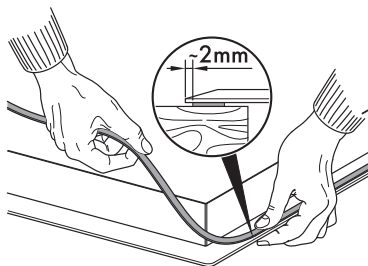
5.2 Wycięcie blatu

i Interwencja wymaga robót budowlanych i/lub stolarskich i dlatego może ją wykonać wyłącznie kompetentny technik. Płytę można zamontować na różnych materiałach takich jak mury, metal, lite drewno i drewno pokryte tworzywem warstwowym odpornych na wysoką temperaturę ($>90^{\circ}\text{C}$).



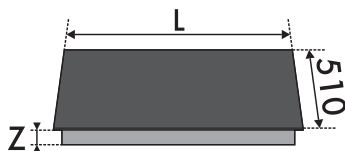
A	B	C	D	E
min. 200	min. 460	min. 750	40÷60	min. 65

Aby uniknąć przedostania się płynów między ramę płyty kuchennej a blat, przed zamontowaniem, założyć na całym obwodzie płyty uszczelkę znajdującą się w wyposażeniu.



Instalacja na równi z blatem

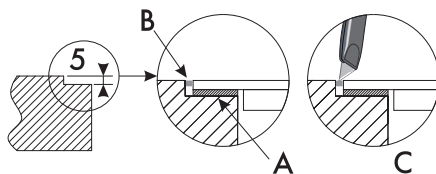
Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).



L	X	Y	Z
650	560 ÷ 564	482 ÷ 486	50
750	720 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	844 ÷ 848	482 ÷ 486	46

Po umieszczeniu na szklanej powierzchni uszczelnienia samoprzylepnego (A) i ustawieniu oraz przymocowaniu płyty wypełnić brzegi silikonem (B), a następnie usunąć jego nadmiar.

Jeżeli okaże się konieczne wyjęcie płyty kuchennej, przed podniesieniem przeciąć silikon nożykiem (C).



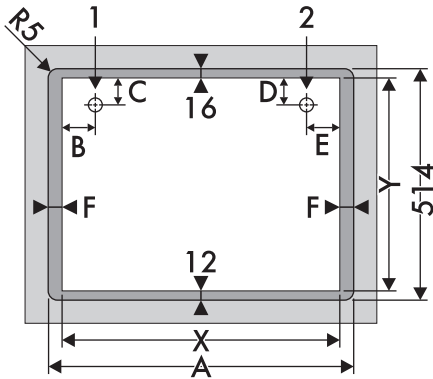
Nie przyklejać płyty kuchennej silikonem. Uniemożliwiłoby to jej bezpieczne zdjęcie w razie konieczności.



Wymiary w przypadku instalacji na równi z blatem (mm)

1 = Podłączenie gazu

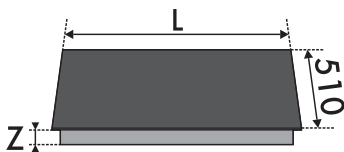
2 = Podłączenie elektryczne



A	B	C	D	E	F
654	93	35	69	85	46
754	66	35	69	53	16
904	75	35	70	112	29

Instalacja z widocznym szlifem

Wykonać otwór w blacie mebla o wskazanych wymiarach (mm).

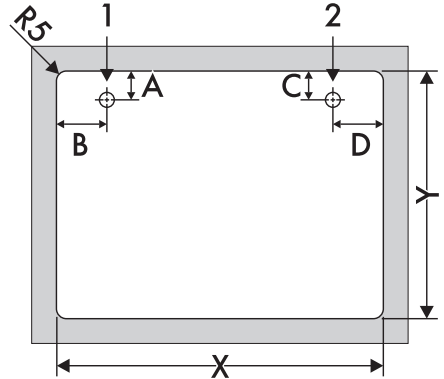


L	X	Y	Z
650	555 ÷ 560	482 ÷ 486	50
750	719 ÷ 724	482 ÷ 486	50
900	839 ÷ 844	482 ÷ 486	46

Wymiary w przypadku instalacji z widocznym szlifem (mm)

1 = Podłączenie gazu

2 = Podłączenie elektryczne



L	A	B	C	D
650	35	93	69	85
750	35	66	69	53
900	35	75	70	112

5.3 Zabudowa

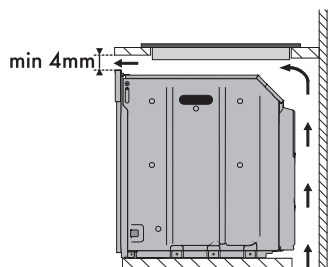
Na wnęce zabudowy piekarnika

Odległość między płytą a meblami kuchennymi lub innymi zabudowanymi urządzeniami musi gwarantować wystarczającą wentylację i odprowadzanie powietrza.

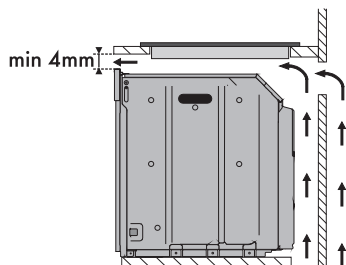


Montaż

Gdy płyta jest montowana nad piekarnikiem, należy pozostawić wolne miejsce między jej dnem a górną powierzchnią urządzenia znajdującego się pod spodem.

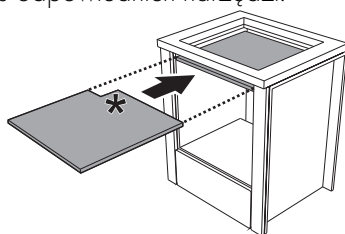


z otwarciem pod spodem

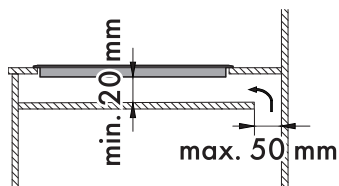


z otwarciem pod spodem i z tyłu

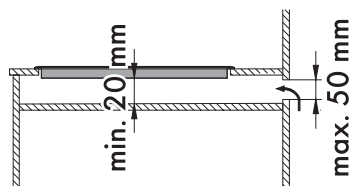
Podwójne dno może być zdjęte tylko przy użyciu odpowiednich narzędzi.



*150 x 150 (mm)
niezbędne do podłączenia gazu



z otwarciem pod spodem



z otwarciem z tyłu



Jeżeli płyta jest montowana nad piekarnikiem, musi on posiadać wentylator.

Na neutralnej wnęce lub szufladzie

Jeżeli pod płytą kuchenną znajdują się inne meble (boczne ścianki, szuflady itp.), zmywarka lub lodówka, aby uniknąć przypadkowego kontaktu, należy zainstalować podwójne drewniane dno w minimalnej odległości **20 mm** od dolnej powierzchni płyty.



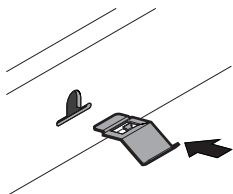
Niezamontowanie podwójnego drewnianego dna naraża użytkownika na przypadkowy kontakt z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.



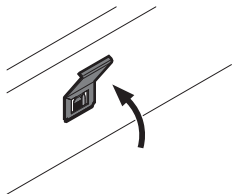
Klipsy mocujące

Aby zapewnić idealne mocowanie i wyśrodkowanie, należy użyć klipsów znajdujących się w wyposażeniu:

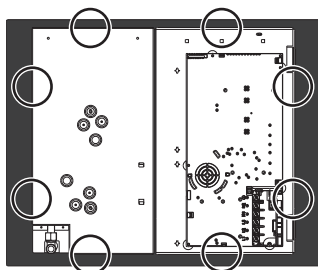
1. Włożyć klipsy i zaczepić je poziomo, delikatnie wciskając do wskazanego rowka.



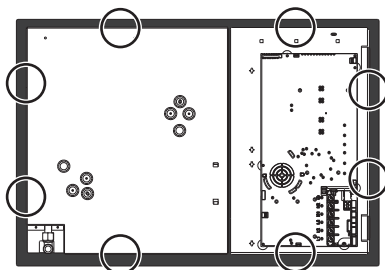
2. Następnie obrócić je do góry, aby zaczepić ostatecznie.



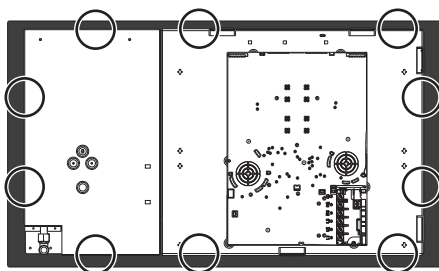
Pozycja nacięcia na klipsy (widok z dołu)



65 cm



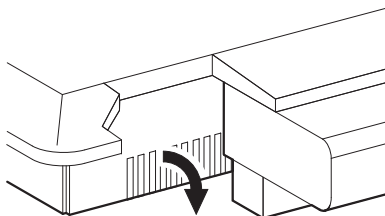
75 cm

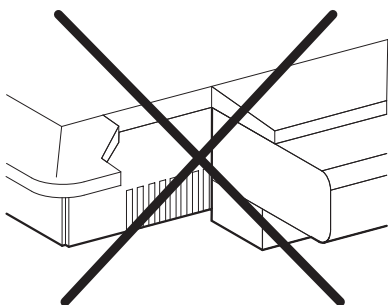
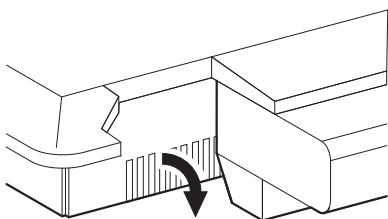


90 cm

Wentylacja

Poniżej przedstawiono dwa rodzaje montażu zapewniające prawidłową wentylację oraz nieprawidłowy montaż, którego należy unikać.





5.4 Podłączenie gazu



Wyciek gazu

Niebezpieczeństwo wybuchu

- Po każdej interwencji sprawdzić moment dokręcenia przyłączy gazowych; musi się zawierać w przedziale od 10 Nm do 15 Nm.
- Gdzie wymagane, wyregulować ciśnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Po zamontowaniu sprawdzić ewentualne wycieki za pomocą wody z mydłem, nigdy nie stosować ognia.
- Przewody rurowe nie mogą wchodzić w kontakt z ruchomymi częściami i nie mogą być przygniecione.

Informacje ogólne

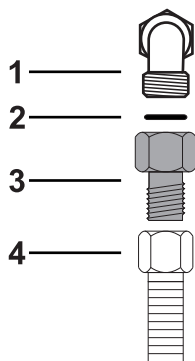
Płytę można podłączyć do sieci gazowej za pomocą sztywnego miedzianego przewodu lub giętkiego stalowego przewodu o pełnych ściankach, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

W przypadku zasilania innymi rodzajami gazu, należy zapoznać się z rozdziałem „5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu”. Łącznik dopływu gazu jest gwintowany 1/2" zewnętrznie (ISO 228-1).

Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu z łącznikiem stożkowym

Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ściance, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić łącznik **3** do łącznika gazowego **1** (gwint 1/2" ISO 228-1) urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu. Nanieść materiał izolacyjny na gwint złącza **3**, a następnie dokręcić stalowy wąż **4** do złącza **3**.

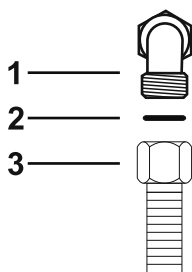




Podłączenie za pomocą giętkiego stalowego przewodu

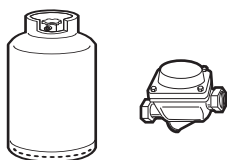
Podłączyć do sieci za pomocą stalowego giętkiego przewodu o pełnej ścianie, zgodnego z charakterystyką wskazaną w obowiązujących przepisach.

Dokładnie dokręcić łącznik węża **3** do łącznika gazowego **1** urządzenia, zawsze nakładając uszczelkę **2** znajdującą się w wyposażeniu.



Podłączenie do gazu płynnego

Zastosować regulator ciśnienia i wykonać przyłącze na butli zgodnie z zaleceniami ustalonymi w obowiązujących przepisach.



Ciśnienie zasilania musi się zgadzać z wartościami przedstawionymi w tabeli „Rodzaj gazu i Kraje”.

Wentylacja pomieszczeń

Urządzenie może być montowane wyłącznie w stale wentylowanych pomieszczeniach, jak przewidują obowiązujące przepisy. Do pomieszczenia, w którym jest montowane urządzenie musi napływać odpowiednia ilość świeżego powietrza, niezbędna do normalnego spalania gazu i ze względu na konieczność wymiany powietrza w lokalu. Wymiary wlotów powietrza, zabezpieczonych kratkami, muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami i umieszczone tak, aby w żaden sposób nie uległy zatkaniu, nawet częściowemu. Pomieszczenie musi być odpowiednio wentylowane, aby usunąć ciepło i wilgoć wytwarzane podczas gotowania: zwłaszcza po długotrwałym stosowaniu zaleca się otwarcie okna lub zwiększenie prędkości ewentualnych wentylatorów.

Odprowadzanie produktów ze spalania



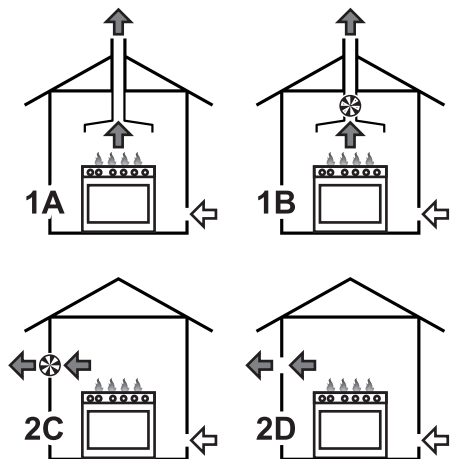
Niniejsze urządzenie nie jest podłączone do urządzenia odprowadzającego produkty ze spalania. Musi być zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi instalacji. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymogi w zakresie wentylacji.

Należy zapewnić odprowadzanie produktów ze spalania za pośrednictwem okapu z naturalnym ciągiem lub za pomocą ciągu wymuszonego. Skuteczny system wyciągowy wymaga starannego zaprojektowania przez upoważnionego fachowca i wykonania na podstawie pozycji i odległości wskazanych w obowiązujących normach.



Montaż

Po zakończeniu interwencji montażysta musi wystawić certyfikat zgodności.



1 Odprowadzanie za pomocą okapu

2 Odprowadzanie bez okapu

A Odprowadzanie do pojedynczego komina o naturalnym ciągu

B Odprowadzanie do pojedynczego komina z wentylatorem elektrycznym

C Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz z ściennym lub znajdującym się na szybie wentylatorem elektrycznym

D Odprowadzanie bezpośrednio na zewnątrz przez ścianę

← Powietrze

← Spaliny

⊗ Wentylator elektryczny

5.5 Przystosowanie do innych rodzajów gazu

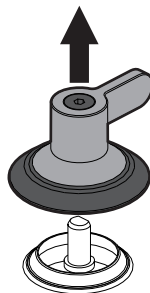
W przypadku podłączenia do innego rodzaju gazu, należy wymienić dysze i wyregulować powietrze pierwotne. W celu wymiany dysz i regulacji palników, należy zdjąć płytę.



W celu wymiany dysz, należy wyjąć urządzenie z mebla.

Zdjęcie płyty

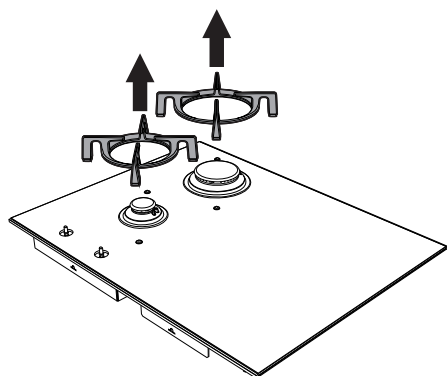
1. Pociągnąć pokrętła i ich rozety (gdzie obecne) i ich rozety do góry w celu ich zdjęcia.



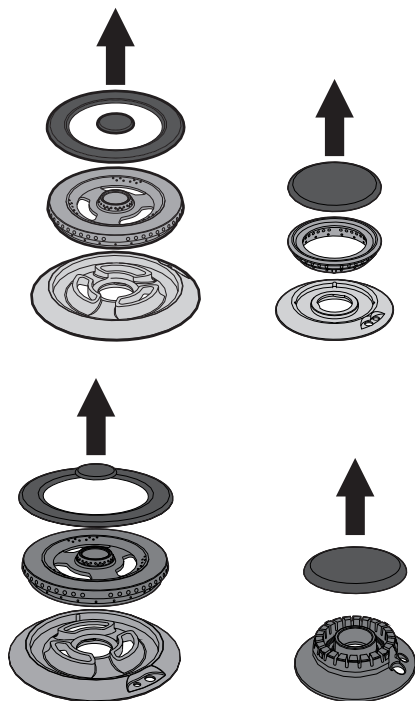
Pomiędzy pokrętłem a rozetą (w zależności od modelu) znajduje się sprężyna wskazana na rysunku.



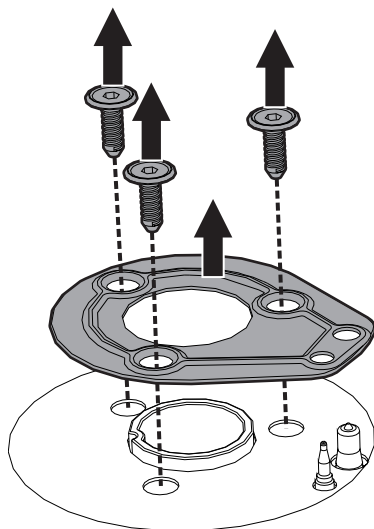
2. Zdjąć kratki z płyty.



3. Usunąć korony i ich nakładki.



4. Wyjąć śruby mocujące płytę i płytki każdej strefy palników.



Gdzie znajduje się palnik UR, należy odkręcić nakrętkę mocującą termoparę do płyty (CH8).



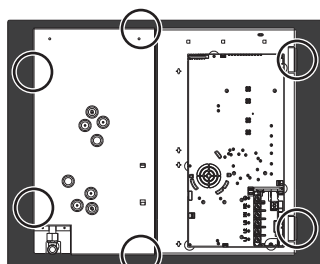
Pod płytkami mogą się znajdować niektóre uszczelki, obok świecy i termopary. Zwrócić uwagę.



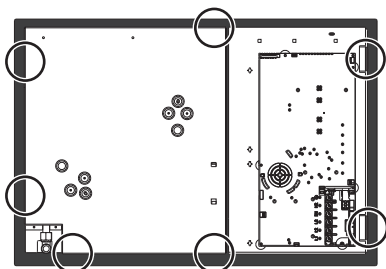
Montaż

5. Odkręcić 6 śrub mocujących szklaną płytę do pokrywy (patrz poniższe rysunki w celu określenia pozycji).

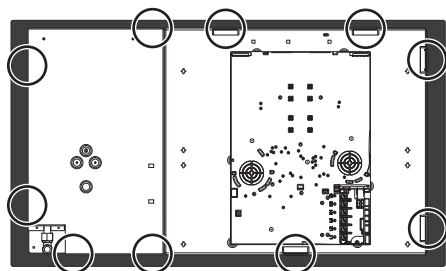
(widok z dołu)



65 cm

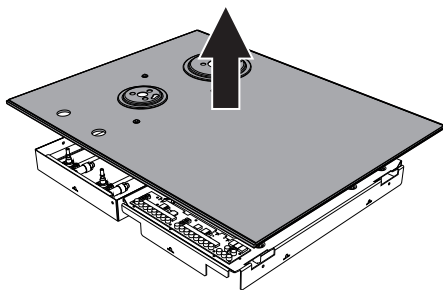


75 cm

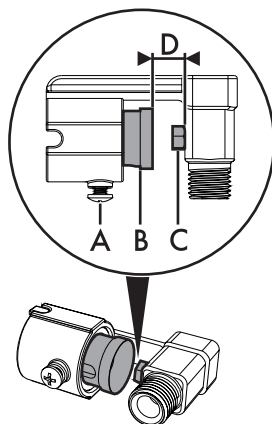


90 cm

6. Wyjąć szklaną płytę.



Wymiana dysz



1. Poluzować śrubę **A** i popchnąć do oporu regulator powietrza **B**.
2. Za pomocą płaskiego klucza wyjąć dysze **C** i zamontować nowe zgodnie z rodzajem gazu, stosując się do wskazówek przedstawionych w tabelach (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).



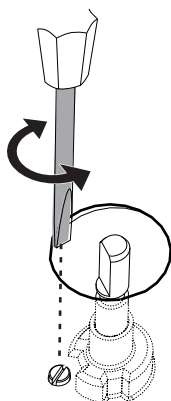
Moment dokręcenia dyszy nie może przekraczać 3 Nm.



- Wyregulować dopływ powietrza przesuwając regulator **B** w celu uzyskania odległości **D** przedstawionej w tabeli (patrz „Rodzaj gazu i Kraje”).
- Po wyregulowaniu każdego palnika, prawidłowo złożyć urządzenie.

Regulacja minimum dla gazu ziemnego lub miejskiego

- Włączyć palnik i ustawić go na pozycji minimum.
- Zdjąć pokrętko kurka gazowego i użyć śruby regulacyjnej znajdującej się z boku drążka (w zależności od modelu), aż do uzyskania minimalnego regularnego płomienia.
- Założyć pokrętko i sprawdzić stabilność płomienia.
- Szybko przekręcić pokrętko z pozycji maksimum na minimum: płomień nie powinien zgasnąć.
- Powtórzyć czynność na wszystkich kurkach gazowych.



Regulacja minimum dla gazu płynnego

Całkowicie dokręcić w prawo śrubę znajdującą się z boku drążka kurka.



Po przystosowaniu do gazu innego niż ustawiony fabrycznie wymienić etykietę urządzenia na nową, odpowiadającą nowemu rodzajowi gazu. Etykieta znajduje się w worku z dyszami (gdzie obecne).

Smarowanie kurków gazu

Z czasem, może się okazać trudne przekręcenie kurków gazu i mogą się one zablokować. Należy je wyczyścić od wewnątrz i wymienić środek smarny.



Tylko wyspecjalizowany technik może smarować kurki gazowe.



Ponowny montaż płyty

Po zakończeniu wymiany dysz, ponownie zamontować płytę:

1. Odnosząc się do pozycji palników gazowych, umieścić szklaną płytę na pokrywie.
2. Dla każdego palnika, umieścić uszczelki obok świecy i termopary.
3. Umieścić płytki na odpowiednich palnikach i przymocować 3 śrubami (dla każdego palnika) wyjętymi wcześniej.
4. Jeżeli obecny, zakręcić nakrętkę na świecy palnika UR.
5. Przymocować szklaną płytę do pokrywy za pomocą wyjętych wcześniej 6 śrub (patrz punkt 5 w paragrafie „Zdjęcie płyty” w celu określenia pozycji).
6. Zamontować urządzenie w meblu.
7. Umieścić korony i nakładki na odpowiednich palnikach.
8. Umieścić kratki na szklanej płycie.
9. Nałożyć pokrętła i rozety (gdzie obecne) na drążki kurków.



Rodzaj gazu i Kraje

Rodzaj gazu	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gaz Ziemny G20													
G20 20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Gaz Ziemny G20													
G20 25 mbar													•
3 Gaz Ziemny G25													
G25 25 mbar						•							
G25.3 25 mbar						•							
4 Gaz Ziemny G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Gaz Ziemny G25													
G25 20 mbar				•									
6 Gaz Ziemny G2.350													
G2.350 13 mbar												•	
7 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31 30/37 mbar	•							•					
G30/31 30/30 mbar						•			•		•		
8 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 37 mbar												•	
9 Gaz Płynny G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Gaz Miejski G110													
G110 8 mbar	•								•		•		

PL



W zależności od kraju, można określić dostępne rodzaje gazu. Sprawdzić numer, aby odnaleźć w „Tabele danych palników i dysz” prawidłowe wartości.



Tabele danych palników i dysz

1	Gaz ziemny G20 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	126	130	175
	Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1.5	0,5	1.5
2	Gaz ziemny G20 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	5.7
	Średnica dyszy (1/100 mm)	73	120	123	160
	Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1
3	Gaz Ziemny G25/G25.3 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	130	135	185
	Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0,5	0.5
4	Gaz ziemny G25.1 - 25 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	5.9
	Średnica dyszy (1/100 mm)	76	135	140	190
	Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	0.5	1	1	0.5
5	Gaz ziemny G25 - 20 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	82	140	145	200
	Moc ograniczona (W)	400	900	1600	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	0.5	0.5
6	Gaz ziemny G2.350 - 13 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	100	175	180	280
	Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	3



7	Gaz Płynny G30/31 - 30/37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.0	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	85	87	115
	Moc ograniczona (W)	400	1100	1800	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1.5	2	1.5	12
	Moc znamionowa G30 (g/h)	73	225	240	436
	Moc znamionowa G31 (g/h)	71	221	236	429
8	Gaz płynny G30/31 - 37 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	48	80	85	110
	Moc ograniczona (W)	450	1100	1800	1800
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1.1	1.5	6
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	225	240	436
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	221	236	429
9	Gaz płynny G30/31 - 50 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.1	3.3	6.0
	Średnica dyszy (1/100 mm)	42	76	76	102
	Moc ograniczona (W)	450	1100	1800	1900
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	2.5
	Moc znamionowa G30 (g/h)	80	225	240	436
	Moc znamionowa G31 (g/h)	79	221	236	429
10	Gaz Miejski G110 - 8 mbar	AUX	R	UR	UR*
	Znamionowa moc cieplna (kW)	1.1	3.0	3.1	3.8
	Średnica dyszy (1/100 mm)	132	250	250	310
	Moc ograniczona (W)	400	900	1400	1400
	Powietrze pierwotne (mm)	1	1	1	1

Dysze znajdujące się w wyposażeniu można dostać w autoryzowanych centrach serwisowych.



5.6 Podłączenie elektryczne



**Napięcie elektryczne
Niebezpieczeństwo porażenia
prądem**

- Podłączenie elektryczne powinno być wykonane przez wykwalifikowany personel techniczny.
- Zastosować środki ochrony indywidualnej.
- Należy obowiązkowo wykonać uziemienie, zgodnie z normami bezpieczeństwa dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Odłączyć główne zasilanie elektryczne.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód, aby wyjąć wtyczkę.
- Używać przewodów odpornych na temperaturę co najmniej 90 °C.
- Moment dokręcenia śrub przewodów zasilających listwy zaciskowej powinien wynosić 1,5 - 2 Nm.
- **Ewentualna wymiana kabla elektrycznego może być wykonana wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny.**

Informacje ogólne

Sprawdzić, czy charakterystyka sieci elektrycznej odpowiada danym przedstawionym na tablicie znamionowej. Tabliczka znamionowa, zawierająca dane techniczne, numer seryjny i oznaczenie, jest umieszczona na urządzeniu, w widocznym miejscu.

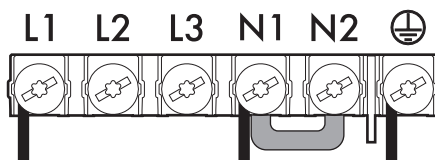
Nie wolno zdejmować tabliczki znamionowej.

Uziemienie powinno być wykonane za pomocą przewodu dłuższego niż pozostałe o przynajmniej 20 mm.

Urządzenie może funkcjonować:

Modele 65 - 75 cm:

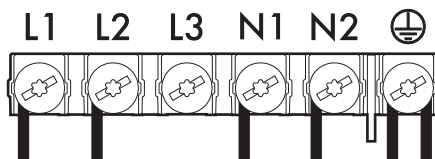
- 220-240 V 1N~



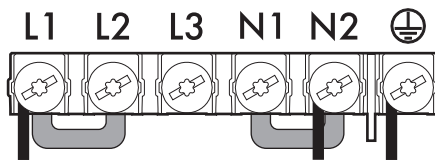
Kabel **trójżyłowy 3 x 1,5 mm²**.

Modele 90 cm:

- 220 - 240 V / 380 - 415 V 2N~



Kabel **sześćżyłowy 6 x 1,5 mm²**.



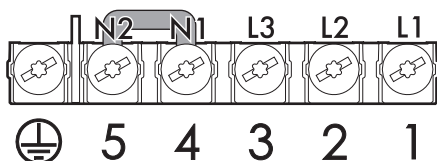
Kabel **trójżyłowy 3 x 6 mm²**.



Wskazane wartości dotyczą wewnętrznego przekroju kabla.



Poniższy schemat przedstawia widok listwy zaciskowej od dołu, bez podłączonych kabli. Podłączenie między zaciskami **4** i **5** musi być zawsze obecne.



Podłączenie stałe

Zgodnie z zasadami prawidłowego wykonywania instalacji zastosować na linii zasilającej wyłącznik omnipolarny.

Wyłącznik omnipolarny powinien być łatwo dostępny i znajdować się w pobliżu urządzenia.

Podłączenie za pomocą gniazda i wtyczki (>16A)

Sprawdzić, czy wtyczka i gniazdo są tego samego typu.

Unikać używania przejściówek, przedłużaczy i boczników, ponieważ mogą powodować nagrzewanie lub przepalenie.



Przeciągnąć kabel zasilający w tylnej części mebla. Uważać, aby nie zetknął się z dolną obudową płyty kuchennej lub ewentualnie znajdującym się pod nią piekarnikiem.



Uważać podczas podłączania dodatkowych urządzeń elektrycznych. Kable podłączeniowe nie mogą dotykać gorących stref grzewczych.

Próba techniczna

Po dokonaniu montażu przeprowadzić krótką próbę techniczną. W przypadku niefunkcjonowania, po upewnieniu się o prawidłowym wykonaniu instrukcji, odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i skonsultować się z Serwisem Technicznym.

5.7 Instrukcje dla montażysty

- Po zamontowaniu wtyczka musi być dostępna. Nie zginać i nie przyciskać kabla podłączeniowego do sieci elektrycznej.
- Urządzenie musi być zamontowane zgodnie ze schematami montażowymi.
- Nie próbować odkręcać lub działać siłą na gwintowanym kolanku łącznika. Istnieje ryzyko uszkodzenia takiej części urządzenia, co może unieważnić gwarancję producenta.
- Na wszystkich połączeniach, użyć wody z mydłem, w celu sprawdzenia ewentualnych wycieków gazu. **NIE** używać wolnego ognia do wykrywania wycieków.
- Pojedynczo i równocześnie włączyć wszystkie palniki w celu zagwarantowania prawidłowego funkcjonowania zaworu gazowego, palnika i zapłonu.
- Przekręcić pokrętko palników na pozycję minimalnego płomienia i sprawdzić jego stabilność na każdym palniku, pojedynczo i wszystkich równocześnie.
- Jeżeli po wykonaniu wszystkich prób urządzenie funkcjonuje nieprawidłowo, skontaktować się z najbliższym Autoryzowanym Centrum Serwisowym.
- Po prawidłowym zamontowaniu urządzenia należy przeszkolić użytkownika na temat prawidłowego sposobu funkcjonowania.



914779435/C